

いすみ

2025

1

VOL.291

* * 地域の営農と生活を結ぶ広報誌 * *

良い一年になりますように

特集

JA山長夷地区広報協議会
合同企画

1300年の歴史！

日本の味、みその世界



JAいすみ



農業の発展と

農業者の所得増大を目指して

いすみ農業協同組合

代表理事組合長 花崎 隆

謹んで新年のお祝いを申し上げます。

昨年を振り返りますと、持続的な食料供給に向けた理念などが見直され、5月に「改正食料・農業・農村基本法」が成立しました。8月、9月には昨今の天候不順やインバウンド需要が深刻な米不足を引き起こし、「令和の米騒動」と騒がれたことも記憶に新しいかと存じます。当JAとしては、国産の農産物を買いたい支えることの大切さを消費者に伝えるため、「国産国産月間」に合わせて、直売所「グリーンスパ いすみ」でイベントを行いました。国産食材を食べて日本の農家を応援することで、自給力アップにつながり、国内の食料不足を回避できると周知し、お客様からは「国産国産という言葉を知った。これから意識してみる」という言葉をいただきました。

さらに、ホームページを通じた米の販売により、「いすみ米」の供給にも努めました。「米騒動」により全国から問い合わせや注文が殺到する中でしたが、できる限り対応に力を尽くし、「いすみ米」を求める声に答えてまいりました。

このように2024年度は、農業への注目・関心が高まった一年だったと感じております。情勢が目まぐるしく変わる中、農業が盛んな地域のJAとして何ができるかを考え、農業のさらなる発展と地域の活性化に向けて、努力を重ねてまいりました。

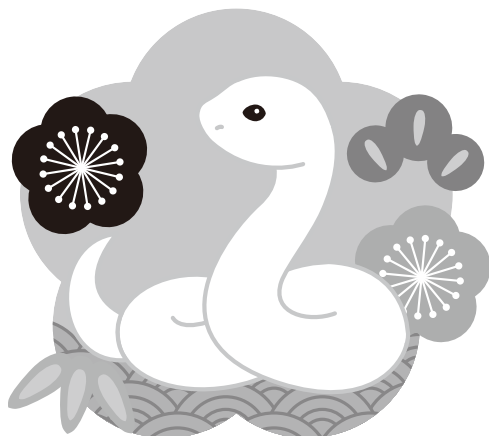
本年もよろしく
お願いいたします

— 目次 —

- 2. 新年のごあいさつ
- 4. 農ある暮らし
- 6. 日本の農と食を学ぶ
数独
- 7. 営農アドバイス
家庭菜園
- 8. 特集 山長夷地区広報協議会 合同企画
1300年の歴史!
日本の味、みその世界
- 10. TOPICS in いすみ
- 13. 愛デアキッチン
かわいいかぞく
- 14. みんなのひろば
- 15. JAインフォメーション
理事会報告
- 16. グリーンスパ便り
作品コーナー
ぼくの夢、わたしの夢

代表理事組合長 花崎 隆
 常務理事 齋藤 豊
 常務理事 高地 孝夫
 理事 小山 功
 理事 藤江 義博
 理事 中村 武
 理事 藤平安喜男
 理事 松崎 秋夫
 理事 中村 憲芳
 理事 浅野 幸男
 理事 高梨喜一郎
 理事 吉清 哲司
 理事 鈴木 峰子
 理事 小高 正彦
 理事 高橋 金幹
 理事 加曾利益弘
 理事 西川 知子
 理事 数金 清美
 代表監事 磯野 正雄
 常勤監事 寺田 尚志
 監事 松崎 智一
 監事 子安 茂樹
 職員一同

※「羽ばたけいすみキッズ」は休載します。



明けて2025年度は、当JAとしては第8次中期3カ年経営計画のスタートの年であり、役職員一同、気持ちを新たに、全事業を前向きに取り組んでまいります。また「いすみの輝き」等の販売を通じて生産者への利益還元を図り、さらに農産物の値上げに対する消費者の理解促進に務めるなど、生産者の所得増大や農業の維持・発展のため尽力いたします。

年頭に当たり、組合員・地域の皆様のご健勝・ご多幸を心よりご祈念申し上げ、新年のご挨拶といたします。



安全一番！ 自然の力で育ててるミカン

農

ある暮らし



いすみ市大原

すえ もり ゆたか
末森 豊さん (88歳)

毎日元気に畑に足を運ぶ末森さん。大根や白菜、キウイフルーツなど色々な農産物を育てています。今の時期、たくさん実っているのはミカンです。『温州ミカン』『青島ミカン』『はるみ』などを植えている。3月くらいまで色々な品種がとれますよ」と話します。
ミカンの栽培を始めたのは約10年前のことです。農産物を荒らすキョンに困っていた末森さ



おうし座 4/20~5/20

全体運 健康運

運勢に勢いがあり好情報をキャッチできます。あれこれやってみると良いでしょう。試行錯誤すると得るものあり。軽い気持ちで始めた運動が当たったり。試してみてください。

幸運の食べ物 水菜



たくさんのミカンが実り、重みのある木。倒れないように支柱を付けています。



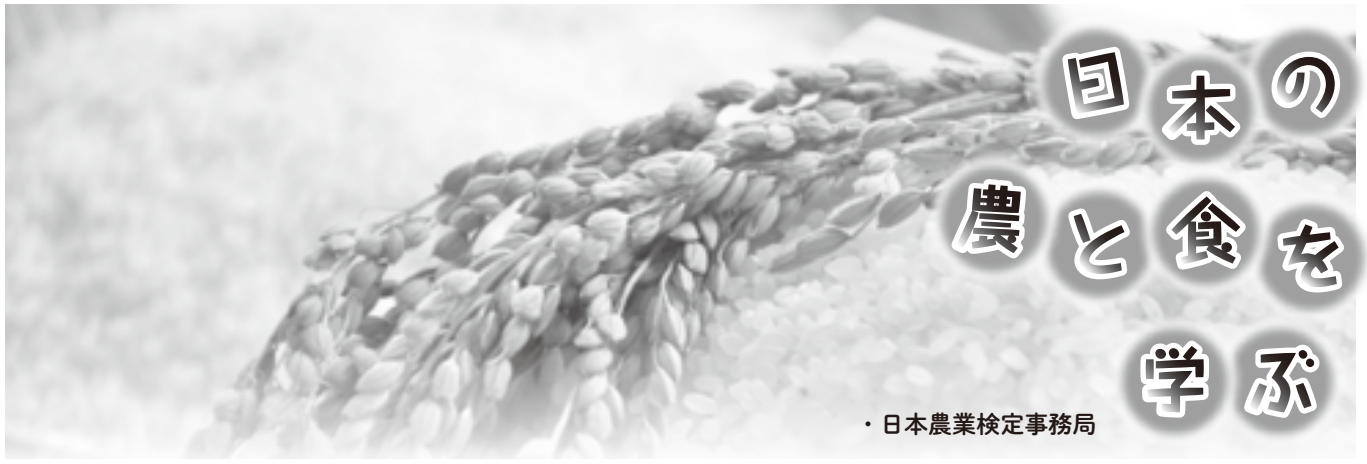
んは「キヨンの食害を受けない農産物を育てよう」と思い、木を植えました。苗木のうちはキヨンに葉をねらわれることもありましたが、ネットで木を囲って対策。木は無事に育ち、たわわに果実が実るようになりました。

育てた農産物は基本的に家で食べる末森さんですが、ミカンは量が多くて食べきれないので、JA直売所「グリーンスパいすみ」に出荷もしています。売りは有機栽培であること。自分と家族の口にも入るからこそ、安全な農産物を作りたい気持ちが強く、農薬を使わないようにしています。使う肥料も、刈った雑草などを混ぜて自作したたい肥です。「自然の力を活かした農業」をとことん貫き、安全なミカンづくりを徹底しています。

無農薬・たい肥重視で育てるからこそその苦労もあります。「直売所のお客さんの立場で考えれば、皮の表面まできれいなミカンが良いだろうけれど、どうしても少し見た目が悪いときがある」と悩みを話します。それでも果肉に問題はなく、果汁たっぷりで栄養・甘みも豊富です。末森さんは「見た目は劣っても、美味しくて良いミカンができて」と太鼓判。風邪が流行っている今だから食べたい、絶品ミカンに仕上がっています。

目標は、ずっと農業を続けていくこと。「農業で体を動かせば、ボケ防止になると思うんです。ボケないために続けたい」と明るく笑います。その働きぶりは、家族からも「本当によく動く。健康の秘訣なのかも」との折り紙付き。農業とともに生き、いつまでも元気な末森さんです。

「体に良いものを作っていきたい」と、生き生きと話していました。



・日本農業検定事務局

ハクサイ

ハクサイには結球タイプ、半結球タイプ、非結球タイプがあり、日本の流通の中心は結球タイプです。中でも頭部の葉がしっかりと重なる、どっしりとした円筒形の結球ハクサイが最近の主流です。日本各地では地域に根付いた在来品種も残されており、非結球の漬け物向き種の「広島菜」や東京都の江戸川、荒川周辺で作られる若取り半結球ハクサイの「べか菜」などがあります。近年は通常の4分の1ほどの大きさのミニハクサイも作られています。

問題

ハクサイの特性と病害についての説明で、正しいものは次のうちどれですか。

- (1) ハクサイの生育前半の適温は18〜20度だが、結球期の適温は25度以上である。
- (2) 高温・多湿が続く天候や窒素が不足したときには、地際部が変色し、軟化・腐敗して悪臭を発生する軟腐病が発生しやすくなる。
- (3) ハクサイの根こぶ病は、アルカリ土壌で発生する土壌伝染性の病害

で、根に大小不ぞろいのこぶが多発し、生育が阻害される。

(4) 弱光にも耐えて生育することができ、結球期には多くの光が必要である。

解答・正解は(4)です。

解説…ハクサイは弱光にも耐えますが、結球期には多くの光を必要とします。生育適温は13〜20度ですが、生育前半は18〜20度、結球期は15、16度が適温となります。

高温・多湿、窒素過多のときに軟腐病が発生し、植物の地際部に病斑ができ、やがて全体が軟化・腐敗していきまます。連作を避け、土壌の排水性を良くする他、抵抗性品種の利用も効果的です。発病してしまっ場合は株を早めに取り除きます。

酸性土壌で病気が発生しやすくなるため石灰は多めに施しておきます。ハクサイの根こぶ病は土壌伝染性の病気で、酸性土壌を好みます。根に大小不ぞろいのこぶが多数でき、茎や葉の生育が悪くなり、収量も減少します。

『新版 日本の農と食を学ぶ中級編』(104ページ)より

数独

出題：ニコリ

Q 二重枠に入った数字の合計はいくつ？

ルール

- ・空いているマスに、1から9までの数字のどれかを入れます。
- ・タテ列(9列)、ヨコ列(9列)、太線で囲まれた3×3のブロックのいずれにも、1から9までの数字が1つずつ入ります。

1	2			8				
6						7		
				3	2	9		
			3		4			
8								6
		2			9			
	4	7	6					
		3						9
				2			7	1

12月号の答え 13

9	3	2	7	6	5	1	8	4
④	6	7	8	1	9	2	5	3
8	5	1	2	3	4	9	6	7
7	4	6	5	9	2	3	1	8
5	1	3	6	4	8	7	9	2
2	8	9	3	7	1	6	4	5
1	9	5	4	2	7	8	3	6
3	7	4	1	8	6	5	2	⑨
6	2	8	9	5	3	4	7	1

◆問題の答えは来月号で

【考え方】

タテ列やヨコ列、3×3マスの各ブロックで、同じ数字が重複しないように数字を入れていくパズルです。計算は不要ですよ。例題で解き方を覚えましょう。右下のブロックには、まだ2が入っていないので、4つある空きマスのどれかが2になるはず。同じタテ列やヨコ列に2がない空きマスは、6のすぐ右のマスしかないので、2の入る場所はここだと決められます。このように、確実に数字が決められる場所を、注意深く根気強く探していきましょう。

例題

	7	2	9	5	8	6
	1		3		4	
4	9			1	3	
	7	8		9	2	5
	2		5		7	
6	3	7	2	4	1	9
	1	4			5	3
	3		1		6	
5	4	3	2	9	8	

例題の答え

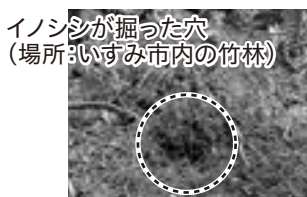
3	7	2	9	4	5	8	1	6
8	1	6	2	3	7	5	4	9
4	9	5	6	8	1	3	2	7
1	4	7	8	6	9	2	3	5
9	2	8	1	5	3	6	7	4
6	5	3	7	2	4	1	9	8
2	8	1	4	9	6	7	5	3
7	3	9	5	1	8	4	6	2
5	6	4	3	7	2	9	8	1

イノシシ対策

●生態

生息場所は耕作放棄地や森の辺縁部など、背丈の高い草むらです。1m以上の柵は助走なしで跳び越えます。痕跡は、ふんや食害の跡、泥のこすりつけの跡（地面から約50cm程度の高さ）、穴を掘った跡、足跡です。

1回に産む子ども（うり坊）の数は4匹前後。母親と子どもの群れで行動してることがあります。



●対策

- ① ほ場周辺の草刈りや森林の手入れをし、隠れ場所をなくします。
 - ② ほ場の周りにトタンやネット、ワイヤー式電柵を設置したり、忌避剤を施用したりして侵入できないようにします。トタンは高さを確保し、抜け穴をふさいで固定します。ネットは足がからむように、柵の上部から地面へ斜めに張ってください。
 - ③ わなで捕獲し、個体数を減らします。
- ※わなの設置は都道府県や市町村の許可が必要。



わなの設置許可証



果菜苗の作り方 野菜作りは苗半作

【育苗用土の条件】

限られた用土で良い苗を作るためには、良い用土（培土）が必要です。

- ・水はけ（排水性）が良く、水持ち（保水性）、肥持ちに優れること。
- ・生育に必要な肥料養分をバランス良く含み、酸度は弱酸性〜中性（PH5・8〜7・0）であること。
- ・病原菌、害虫、雑草種子を含んでいないこと。
- ・土質が均一で安価、しかも入手しやすいこと。

なお、良質な床土の材料には落ち葉などの有機物が必要ですが、少量の苗作りでは市販品の利用が簡便です。

【苗作り中の管理】

- (1) 温度
果菜類の苗作りは気温の低い季節となるので、暖かい場所やトンネル内の育苗にします（表1）。
- (2) 光
苗作りでは十分な光が必要ですが、春夏の苗作りでは光が強過ぎ、日焼けを起こしたり、しおれが生じる場合は、寒冷しゃなどで遮光します。生育に応じて苗間を広く取り、理想的には互いに葉先が触れ合う程度に広い間隔を取ると良いでしょう。
- (3) 水分
セルトレーやポット育苗では用土が少

表1 主な果菜類の育苗温度(目安)

野菜名	最高限界(度)	日中(度)	夜間(度)	最低温度(度)
トマト	35	20~25	8~13	5~8
ナス	30~40	23~28	15~18	10~15
ピーマン	32~35	25~30	15~20	12~15
キュウリ	35	18~25	12~15	8~12
スイカ	35	23~28	13~20	10~13
メロン	35	20~25	10~15	8~10
カボチャ	28~35	20~22	10~15	8~10

※参考: 農研機構「野菜栽培技術」

表2 主な果菜類の育苗日数*

野菜名	植え込み時期	育苗日数	苗の大きさ(本葉数)
トマト	3月上旬~	60日前後	7.8
ナス	2月下旬~	80~90日	10~12
ピーマン	2月下旬~	80日前後	10~12
キュウリ	3月下旬~	30日前後	2.3
スイカ	3月下旬~	30日前後	4.5
メロン	3月下旬~	30~35日	3.4
カボチャ	3月中旬~	30日前後	3.4

*中間値で示す。参考: 農研機構「野菜栽培技術」

- (4) 慣らし
手入れの行き届いた環境から気象の影響の大きい畑に植え付けるため、1週間前くらいから土を乾き気味にして、十分に光を当ててやります。
- (5) 植え付け
果菜類は晩霜の恐れのない時期（平均気温16、17度以上）を目安に、逆算しては種日を決めます（表2）。

園芸研究家 ■ 成松次郎





1300年の歴史!

日本の味 みその世界

日本人の食生活に欠かせない「みそ」。

みその歴史は1300年以上あり、

古くから日本人の生活を支えてきた伝統食品です。

今回の特集はJA山武郡市・長生・いすみの広報担当者で構成する

「JA山長夷地区広報協議会」が、みその歴史や栄養・健康効果、

3JAの特産品を使ったみそ汁やスイーツの作り方をご紹介します!



JAIすみ
いすみの米太郎



JA長生
ながいきななちゃん



JA山武郡市
さんぶのさんちゃん

和食に欠かせないみそ

2013年に世界ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」。大豆に塩と麴を加えて発酵させて作るみそは、和食の代表的な素材として世界中で広く知られています。

全国各地で原料、気候、風土に合わせた多種多様なみそが作られてきました。「信州味噌」「仙台味噌」など地方名が付いたものも多く、故郷の味として親しまれています。

風味や色合いも様々で、塩分量と麴歩合の違いによって「辛口みそ」「甘口みそ」「甘みそ」の3つに分類されます。また、仕上がりの色合いによって「赤みそ」「白みそ」「淡色みそ」に分けられます。原料となる麴は全国的に「米」が使われることが多いものの、中部地方では「豆」、九州や四国の一部地域では「麦」が使われています。

みその歴史

平安時代のみそは調味料ではなく、そのまま食べたり薬として活用され、地位の高い人の給料や贈り物として使われるなど、庶民の口には入らない貴重品でした。鎌



大豆をつぶしペースト状にしたもの。これにこうじなどを合わせてみそにする。

倉時代にみそ汁が生まれ、「一汁一菜」という武士の食事の基本が確立されたといわれています。

室町時代になると大豆の生産量が増え、みその自家醸造が可能となり、庶民にも広まりました。戦国時代には兵糧として重宝され、各地で武将たちがみそづくりを推進。江戸時代にもみそ料理が発達し、人々の生活に浸透しました。

みその栄養素と健康効果

みそは、生活に欠かせない3大要素であるタンパク質、糖質、脂質に加えて様々なミネラルやビタミン類などを含んでいます。

みそに含まれる主な栄養素と効果をご紹介します。

①食物繊維

糖や脂質などを体外に排出する働きがあり、血糖値や血圧の上昇

を抑える。腸の調子を良好に保ち、便通をスムーズにする。
②ビタミンE、B2
抗酸化作用で細胞の老化対策、皮膚や粘膜の正常な機能を保つ。
③大豆サポニン
肥満対策や血流の改善、免疫力の向上を促す。

他にも、がんを引き起こす物質の力を失わせる働きのある「脂肪酸エチル」や、生活習慣病の予防・改善に役立つ「イソフラボン」など、一つの食材でたくさんの栄養素を摂取することができます。

1日1杯のみそ汁であれば、塩分量を気にする必要はありません。それでも塩分が気になる場合は、昆布やかつおぶしを使用してだしをとったり、ワカメやゴボウ、こんにやくなどを具材にする

と塩分を排出する助けになります。
みそ汁には、幸せホルモンと呼ばれる「セロトニン」の分泌を促す働きのある「トリプトファン」が含まれています。セロトニンは、気分や感情をコントロールし心身をリラックスさせる効果があります。朝食に摂取すると、必要な栄養素が吸収されやすくなり、夜の睡眠の質が向上します。寒くなるこの時期に温かいみそ汁で一息ついてみましょう。



おとめ座
8/23~9/22

全体運
健康運

好調運です。努力が実り活躍の機会を得られます。注目されやすいのでおしゃれに力を入れて。レジャーが吉。スマホやテレビはほどほどに。肩のストレッチが◎

幸運の食べ物
ロマネスコ

山武郡市・長生・いすみ 3JA特産品コラボみそ汁



3JAの特産品を具材にしたみそ汁をご紹介します!それぞれの具材はざっくりと切り、具材の味を味わうのがおすすめです。

その①

定番! 和風みそ汁



オススメ具材

山武郡市 ネギ

「九十九里海っ子ねぎ」は、太くて甘く、栄養価も高いので全国にファン多数!

長生 レンコン

色白で見栄えが良く、軟らかい肉質が自慢の逸品です!

いすみ シイタケ

ほぼ天然の環境で育った原木シイタケです。とても肉厚で香りも群を抜いています!

その②

変わり種! 洋風みそ汁



オススメ具材

山武郡市 ブロッコリー

栄養価が高く、クセがないので様々な料理で楽しめます!

長生 トマト

「長生トマト」は気候や土壌の条件が甘みを引き出し、ジューシーでフルーティーな風味を楽しめます!

いすみ ナバナ

ほどよい苦味と甘みのバランスがよい、人気の食材です!

フードロスをなくそう

フードロス(食品ロス)とは、本来食べられるにも関わらず、捨てられてしまう食品のことです。年間のフードロスは約472万トン(2022年度)とみられています。

家庭で発生するフードロスの原因は、主に「食べ残し」です。「料理は食べきれぬ量を作る」などの工夫で、無駄なく食品を使い切りましょう。



みそは甘味とも相性抜群!



みそプリン



材料(4人分)

〈プリン材料〉

- A { 牛乳 300cc
- 生クリーム .. 100cc
- 白みそ 15g
- 砂糖 60g
- 卵 3個

〈カラメルソース材料〉

- 砂糖 60g
(グラニュー糖がおすすめ)
- 水 大さじ5

作り方

- ①カラメルソースを作る。フライパンに水(大さじ3)と砂糖を入れて弱火にかけ、あめ色になったら火を止め、水(大さじ2)を加えて混ぜ合わせる。熱いうちにプリンの容器に入れ、冷やしておく。
- ②鍋に材料Aを入れ、弱火で熱しながら混ぜ、材料が溶けたら火を止める。
- ③ボウルに卵を入れて溶き、粗熱が取れた②を入れよく混ぜ、①の容器に入れる。
- ④蒸し器に入れ、弱火で30分蒸し、冷蔵庫で冷やしたら完成!



11月20日

ハイレベルな米が集結

栄えある最優秀賞!



最優秀賞の藤江さんは
13ページに記事を掲載!

試食して審査



最終審査

いすみ米の知名度・生産技術の向上を図ろうと、JAは19回目の「いすみ米食味コンクール」を開き、管内の生産者から募った484点の「コシヒカリ」を審査しました。

食味値の計測などで上位6点を絞り込み、11月20日の最終審査で審査員12人が試食。いすれも(株)サタケの食味計で最高レベル



の食味値80を大きく超えており、審査員は「どの米も絶品」と悩

みながら採点していました。

JAの花崎隆組合長は「当JA管内の米は、県を代表する米としてふさわしい評価を得てきた。今後とも美味しい米を提供していく」と話していました。

審査の結果は次の通り。(敬称略)



食味計

上位6点の米は、食味値88~85を記録!

最優秀賞 藤江 義博(勝浦市)

優秀賞 渡辺 哲夫(大多喜町)

優良賞 森 正信(大多喜町)

関谷 啓太郎(いすみ市)

竹下 信之(勝浦市)

平田 勝宣(大多喜町)

市原 敏雄(大多喜町)

小柴 克彦(勝浦市)

丸 安行(いすみ市)

高梨 喜一郎(大多喜町)

農業事務所長賞 吉田 義幸(いすみ市)

いすみ市長賞 平野 隆宏(いすみ市)

勝浦市長賞 高旨 康雄(勝浦市)

大多喜町長賞 渡邊 登美夫(大多喜町)

御宿町長賞 吉野 正樹(御宿町)

12月6日

来年の準備



枝の管理を実践する生産者

一宮・岬梨組合は、いすみ市内の園地で管理講習会を開き、生産者ら約40人が、実際に枝のせん定・誘引をしました。来年も大玉の早出しナシを目指す同組合にとつて、欠かせない作業です。生産者は、枝の位置や生長後の姿を考えながらはさみを入れ、作業の手順を確認。自分の園地でも確実に作業できるように準備していました。

12月11日

米で社会貢献



JAは管内の福祉施設など27施設に「コシヒカリ」合わせて540kgを贈りました。米は、「いすみ米食味コンクール」の出品米を活用しています。JAの花崎隆組合長は「いすみの米を施設の皆さんで味わって元気になっていただきたい」とあいさつ。施設の担当者は「米をいただき感謝している。今後もJAとともに、地域を盛り上げていきたい」と話していました。



贈呈式で目録を渡す花崎組合長



2024年 急成長！ 新たな枝物・草花産地に



夷隅農業事務所と
JAは、パンパスグ
ラスをはじめとする
枝物・草花を広めて
います。耕作放棄地
などを有効利用でき、
かかる労力が比較的
少ないことから、管
内で枝物・草花の生
産量が急激に増えて
います。



JAは令和6年度、集荷したパンパス
ドライ（パンパスグラスを乾燥させた出
荷形態）3688本を(株)大田花きに出
荷しました。県全体の8割以上を占め
る出荷本数で、これにより県は同社
のパンパスドライの本数シェアで全
国2位に躍進しました。



パンパスドライが 市場で全国シェア2位に！



枝物・草花栽培講座

同社の担当者は「出荷本数が30
00本を超え
たことで、花屋
では新たな産地
として知名度が高まってい
る」と話しています。
管内は来年以降から枝物と
草花の栽培・出荷を始める生
産者もいるため、今後も生産
量は増える見込みです。

11月15・16日

買取や修理も



ジュエリーの
展示と買取



JAは2日間にわたり、商品の複合型展
示会「JAいすみふれあい展」を開きまし
た。会場のJA福祉センターは、ジュエリ
ーや家電、羽毛布団などが並び、訪れたお客様は興味のある商品を見て楽しんでいました。不要なジュエリー・バッグの買取や、ネットクレスなどの修理も大好評。お客様は「指輪のサイズ直しもできたし、来て良かった！」と喜んでいました。

寝姿勢測定



11月18日

親睦深める



女性部は御宿町内で、JA役職員とのパークゴルフ交流会を開きました。44人が参加し、会話を楽しみながら和やかにプレー。浪花支部の三神千枝子さんが見事、優勝しました。



JAの花崎隆組合長は、女性部の食育・福祉活動に触れながら「地域とJAのつながりを強固にしていただいて」と話し、今後「も協力して地域を盛り上げていくことを誓いました。」

11月12日

酢を使って



女性部はいすみ市内で短期大学の第11回講座「料理教室」を開き、短大生と女性部員の19人が、エコープの酢を使った料理4品を作りました。講師は酢の醸造元である大興産業(株)の社員が務め、酢の種類に応じた使い分け方を紹介。「減塩しながら美味しい料理を作ることができると、今後酢を活用していただきたい」と話していました。



11月21日

甘味たっぷり！



JA いすみキウイフルーツ生産部会は、黒原選果場でキウイフルーツの選果を行いました。

生産者は選果機から流れてくる果実を素早く確認。選果機で判別できない傷の有無をよく見て、きれいな果実を箱に詰めていました。



同部会のキウイフルーツは大玉で糖度が高いことで定評があり、お歳暮の時期は贈答用としても活躍しています。鈴木忍部会長は「今年は夏季の日照量が多かったので、追熟すればかなり甘くなる」と太鼓判。JA直売所「グリーンスパいすみ」などで部会員のキウイフルーツを販売していますので、ぜひご賞味ください（時期や在庫状況により、店頭がない場合があります）。



ぜひご賞味ください（時期や在庫状況により、店頭がない場合があります）。

11月22日

かわいい贈り物



みんなで届けてくれました

「勤労感謝の日」に合わせて、勝浦市の上野保育所から、園児手作りの置き物をいただきました。勝浦地区購買店舗に飾っていますので、お立ち寄りの際はぜひご覧ください。



見に来てね☆

11月22日

郷土料理に触れる



女性部の大多喜支部は、大多喜町内で料理教室を開き、同支部の女性部員16人が太巻き寿司を作りました。具材を順番通りにのせて太巻きを作り、包丁を入れると「桃の花」「もみじ」の絵柄が出現。齋藤ふく代支部長は「活動を通じて、伝統ある郷土料理をいつまでも伝えていきたい」と話していました。



部長は「活動を通じて、伝統ある郷土料理をいつまでも伝えていきたい」と話していました。



11月26日

ストック出荷へ



実際に摘心をしました

JA いすみ花き出荷組合はスプレーストックの生育を確認しようと、いすみ市内のほ場2カ所を巡回し、生産者、JA担当者ら16人が参加しました。



今年度のスプレーストックは夏季の猛暑が影響して全体的に生育が遅れています。品質は良好です。生産者は主に丈の長さを確認し、これから行う摘心について相談し合っていました。出荷最盛期は1月頃の見込みです。初めて出荷する生産者は「フラワーネットを張る位置をベテランの生産者からアドバイスをもらい助かった。良い花を出荷できるよう頑張りたい」と張り切っていました。



初めて出荷する生産者は「フラワーネットを張る位置をベテランの生産者からアドバイスをもらい助かった。良い花を出荷できるよう頑張りたい」と張り切っていました。

いすみ米食味コンクール

★藤江さん 最優秀賞★



おめでとう
ございます!

484点の頂点に!

第19回「いすみ米食味コンクール」で、勝浦市の藤江義博さんが最優秀賞に輝きました! ほぼ毎回コンクールに出品してきた藤江さんにとって、初の栄冠です。「栽培は大変だが、賞をもらったので来年も頑張りたい」と笑顔で話していました。



コンクールの詳細は
10ページへ

愛デアキッチン

材料(直径5cmを13個分)

くろむしパンミックス…100g
サツマイモ……………150g
砂糖……………大さじ4
生クリーム……………100ml
A { 卵……………1/2個
砂糖……………小さじ1
ハチミツ……………小さじ1/2

おさつどらやき

作り方

- ①サツマイモは皮付きのまま2cmの厚さに輪切りにし、水にさらします。水気を軽く切って耐熱容器に入れ、ラップをかけて600Wの電子レンジで3、4分加熱します。
- ②熱いうちに①の皮をむいてボウルに入れ、砂糖を加えます。フォークでつぶしながら混ぜ、なめらかになったら生クリームを加えて混ぜます。
- ③別のボウルにAを入れて泡立て器で混ぜ、水90mlを加えてさらに混ぜます。くろむしパンミックスを加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
- ④フライパンに油を弱火で熱し、キッチンペーパーで軽くふきます。③を直径5cmの円形に流し入れ、



女性部布施支部の皆さん

エコープの
くろむしパンミックス
を使いました

- ふたをして1、2分焼き、表面が乾いてきたら返し、30～60秒焼いて取り出します。残りの生地も同様に焼きます。
- ⑤②のあんを焼きたての④2枚ではさみ、ラップで包んで形を整えたら完成です。

作品コーナーに載せる 「身近な写真」「絵(絵はがきなど)」を 募集しています

①お名前②ご住所③ご連絡先を明記の上、作品を添えて毎月10日(土日祝の場合は前営業日)までに郵送またはEメールでご応募ください。

※作品にタイトルがある場合は併せてご記入ください。

郵送の場合

〒298-0112

いすみ市国府台1515-1

JAいすみ 総務部企画管理課
「作品コーナー」係

Eメールの場合

アドレス: kouhou@jaisumi.or.jp

※メールに「作品コーナー応募」と記載し、画像データを添付してください。

●ご応募いただいた作品はお返しできません。●1回の応募につき、おひとり様1作品でお願いいたします。●応募多数の場合は抽選となり、掲載できない作品がございます。●印刷の都合上、掲載時は色合いが実物と異なる可能性があります。予めご了承ください。

かわいいかぞく

ソーセージ
食べたい…

モトくん

飼い主: 宮崎 清博さん

(大多喜町船子)



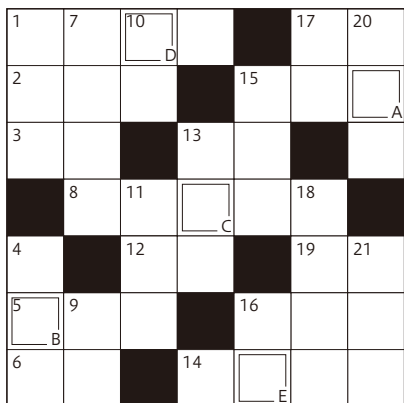
丈夫な雑種の子犬を探していたご主人が、獣医から引き取ったモトくん。名前はスワヒリ語で「暖かい」という意味です。家族になって9年経った今では、勇敢な番犬に。知らない人には勢いよく吠え、顔見知りの人を見ると優しい吠え方でご主人に知らせてくれます。

いつも庭を行ったり来たりしながら自由に過ごしており、朝と夕方は通学する子どもたちを見守るのが日課です。家族が帰ってくると、しっぽをぶんぶん振って嬉しそうにお出迎えしてくれます。大好物はソーセージ。ソーセージを見ると、「お手」「おかわり」「ちょうだい」と、元気な「ワン!」を披露してくれます。



クロスワードパズル

Q 二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



ヨコのカギ

- 宝船の絵を枕の下に入れておくとよいものが見られるとか
- 窓を開けて取り込みます
- カード式のホテルもあります
- 中東の国のひとつ。首都はテヘラン
- ぎねと臼でつくもの
- 「本の虫」と呼ばれることも
- 七草を入れて炊くことも
- 初詣で一年の——を祈った
- 「見通しがきく」ことを願っておせち料理に入れます
- マスカラを付けるところ
- 脊椎動物にはあります
- 「Rがつかない月には食べるな」といわれる貝
- 耳が冷えないようにイヤー——をつけた

21201817161513 1110 9 7 4 1

タテのカギ

年賀状をコレからSNSなどに切り替える人も増えました
サトイモの親芋のまわりにできます
コートなどに用いる毛織物
ここで話していても——があかないから見に行こう
しんしんと降り積もるもの
箱根駅伝は10——、計217・1kmで競います
さんずい、うかんむりなど
ほうきに乗って飛べるとか
10を3回かけ合わせると
縁起を担いで食べる受験生もいます
おせち料理に入れる紅白の食材といえは
チャールズ・チャップリンは——の王様です
可燃ではありません

★応募方法★
クロスワードパズルを解き、このページ右下の必要事項をご記入の上、応募締切日までにハガキ、FAX、Eメールのいずれかでお送りください(ハガキやFAXの場合は、右下の応募用紙を利用すると便利です)。正解者の中から抽選で5人の方に「シリコンマルチャップ2枚組」をプレゼントいたします。
※本誌への投稿・応募に際して取得した個人情報(「個人情報保護法」に基づき、掲載目的(プレゼントの当選等)以外には、無許可では一切掲載いたしません)

●ハガキ(当日消印有効)
〒298-0112
いすみ市国府台1515-1
JAいすみ総務部企画管理課 宛
●FAX 0470-86-3204
●Eメール kouhou@jaisumi.or.jp

【当選者プレゼント】
シリコンマルチャップ2枚組

何度でも使える!
大小2枚入り

ラップに コースターに 2枚入り

応募締切 1月10日(金)

12月号の答え

ABCDE
セイカタイ

ク	リ	ス	マ	ス	イ	ブ
カ	ケ	ケ	ソ	リ		
ス	イ	ツ		コ	ウ	
ズ	ト	イ	キ	ガ		
リ	カ		カ	ン	ガ	イ
カ	セ	ツ	ト	テ	ー	ブ

当選後、各支所職員から景品をお届けします。

12月号当選者

(順不同・敬称略)

小高	礼子
	(いすみ市)
小高	悦子
	(いすみ市)
在原	勝也
	(いすみ市)
谷	穂菜美
	(勝浦市)
菅野	好洋
	(大多喜町)

メールボックス

♥ 12月号の「ぼくの夢、わたしの夢」

↑ いすみ近郊でもキウイフルーツを栽培しているのですね! 学校の都合で一人暮らしをしています。この間の仕送りの中にもキウイフルーツが入っていました。また、女性部の皆さんのコーンポタージュ。これからの寒い季節にぴったりですね。
いすみ市 K・Yさん

♥ 「かわいいかぞく」の写真を見て、亡くなった愛犬を思い出しました! 懐かしいです。キウイを作っていますが難しいです。
いすみ市 C・Aさん

♥ 毎月、営農アドバイスや家庭菜園のページが大変参考になります。
いすみ市 Y・Mさん

♥ カボチャのレシピ、参考になりました。ゆであずきは甘党の私の好物です。いつもストックしてあるのでカボチャ料理に使って食べます。
いすみ市 Y・Eさん

※コメントは、先月号に対して寄せられたご感想・ご意見などです。

●クロスワードパズルの答え

●ご住所 〒

●お名前 (ふりがな)

(歳)

(男・女)

●電話番号

●JAや広報誌に対するご意見、ご要望、ご感想など (必ずお書きください)

JAいすみ旅行センター

お気軽ツアー 金額は、おとな1名さま代金です。

日帰り 豊洲 "千客万来" と西新井大師 初詣

旅行期日：令和7年1月23日(木)
旅行代金：16,900円

2泊3日 世界遺産 "白川郷合掌村" と名湯 "下呂温泉"

旅行期日：令和7年2月19日(水)～21日(金)
旅行代金：69,800円 (4名さま一室)

個人旅行 全部自由に決められる!

※出発日・ご利用人数により金額が異なります。詳しくはお問い合わせください。

さっぽろ雪まつり
フリープラン3日間

79,600円～ (2名一室/2朝食付)
ホテルルートイン札幌中央宿泊

沖縄観光 レンタカー付
フリープラン3日間

58,100円～ (2名一室/2朝食付)
COMMUNITY & SPA那覇セントラルホテル宿泊

お申込み・お問合せ
JAいすみ 旅行センター
☎86-3211

団体旅行や
少人数グループ旅行
の手配も可能です!
お気軽に
ご相談ください

令和6年産米
追加払について

下記の通り追加払を行いました。

①対象米穀

うるち米

令和6年9月1日～11月26日

もち米

令和6年8月1日～11月26日

までに、検査・入庫した令和6年産米穀 ※ただし、委託販売のもの

②支払単価 3,000円/俵 (税込)

③振込日 令和6年12月6日(金)

なお、11月27日以降の検査・入庫分につきましては、追加払後の金額でお支払いをしています。

年末年始 業務のご案内

年末年始は、各事業所の休業・営業時間の変更や各ATMの稼働停止・稼働時間の変更をします。

皆さまにはご不便をお掛けしますが、ご理解・ご協力をお願いします。

○…通常営業日・稼働日 ×…休業日・稼働停止日

事業所	12月		1月					
	30日(月)	31日(火)	1日(水)	2日(木)	3日(金)	4日(土)	5日(日)	6日(月)
各支所窓口	○	×	×	×	×	×	×	○
各地区購買店舗	○	×	×	×	×	×	×	○
JAいすみ全ATM※1	○	9:00～17:00				8:45～17:00	9:00～17:00	○
グリーンスパいすみ	○	×	×	×	×	×	×	○
自動車センター	○	×	×	×	×	×	×	○
農機センター	○	×	×	×	×	×	×	○
給油所※2	ジャスポート千町	○	8:30～17:00	×	×	×	○	○
	ジャスポート中根	○	8:30～17:00	×	×	×	○	×
	ジャスポート勝浦	○	8:30～17:00	×	×	×	○	○
	中川配送センター	○	×	×	×	×	×	○
旅行センター	○	×	×	×	×	×	×	○

【各事業所の通常営業時間】 平日 8:30～17:00
(グリーンスパいすみは9:00～17:00、自動車センターは水曜定休日)
【ATMの通常稼働時間】 8:45～19:00
【給油所の通常営業時間】 セルフスタンド (JA-SS)
千町 7:00～20:00
中根 8:00～18:30
勝浦 7:00～20:00
中川配送センター 8:30～17:00
(ジャスポート中根は日曜定休日 中川配送センターは平日のみ営業)

※1 稼働短縮期間中のお振込みは1月6日扱いとなります。
※2 ジャスポート千町・中根・勝浦はセルフスタンド(JA-SS)です。中川配送センターは灯油・軽油のみの配送を行っています。
☆セレモニセンター(☎86-3225)は年末年始に関わらず24時間搬送・葬儀受付をいたします。夜間・不在時は転送電話にて対応いたします。

年末年始の緊急時のお問い合わせ(24時間受付)

年末年始の休業中、トラブルが発生した場合は下記までお電話ください。

- ◆キャッシュカードの紛失・盗難は 専用ダイヤル 043-202-1171
- ◆JAカード(クレジットカード)の紛失・盗難は フリーダイヤル 0120-159-674
- ◆JAネットバンクのトラブルは フリーダイヤル 0120-058-098
- ◆車の事故は フリーダイヤル 0120-258-931
- ◆ロードサービスは フリーダイヤル 0120-063-931
- ◆日常生活での事故等は(自動車共済の日常生活賠償責任特約ご加入の皆さま) フリーダイヤル0120-628-931 ※JAの営業時間内でも、こちらの番号までご連絡ください
- ◆LPガスのトラブルは フリーダイヤル 0120-18-2571

編集後記

☆明けましておめでとうございます。今年も広報「いすみ」をよろしくお願ひします。読者の皆様には、いつもおハガキ・メールなどで感想やご意見をいただき、大変嬉しいです。ホームページでの公開を始めてからは、東京都や埼玉県の方からもいただいております。遠方にお住まいの方にもこの地域について関心を持っていただけることは、感謝の念につきません。いつもありがとうございます。今年も皆様からのたくさんのご感想・ご意見をお待ちしております。最後になりましたが、皆様にとって良い一年となりますように。

理事会報告

◇ 11月の定例理事会が11月28日に本所で開かれ、次の2議案を審議し、全案可決・承認されました。
① 令和6年産米の追加払いについて
② 臨時給与(冬期賞与)の支給について

いこいの直売所

グリーンスパ便り

毎日
9:00~17:00
営業

風邪予防に! おすすめ商品

風邪が流行っているこの季節。グリーンスパいすみには、この時期に食べたい商品を豊富に取り扱っています。その一部をご紹介します!

※時期や天候、在庫により、店頭にない場合もあります。何卒ご了承ください。

ミカン

4・5ページで
生産者を紹介!



ビタミンCが豊富な果物で、体の免疫機能を高めてくれます。食べるときは手で皮をむくだけというお手軽さもポイント。

ハチミツ

殺菌力があるとされ、昔からのどのケアや咳止めに利用されてきました。近年の研究でも、風邪の治療に効果的であると証明されています。ただし、1歳未満の乳児には与えないようにご注意ください。



2025年の感謝祭の日程は決まり次第、ホームページで公開予定です。
<https://jaisumi.or.jp/spa/>

グリーンスパいすみの 部会員募集中

詳しくは最寄りの支所まで

JAいすみ大原農産物直売所
「グリーンスパいすみ」
いすみ市若山411 ☎60-9820

作品コーナー



今年はいっぱい実がついた
檀(まゆみ)の木

大多喜町湯倉 さいとうとよひこさん

作品募集中

詳しくは13ページをご覧ください。



夷隅小学校6年

きみづか

はやと

君塚

勇人さん

ぼくの将来の夢は海洋学者になることです。海のなぞは、まだ3パーセントしか解明されておらず、解明したいからです。



太東小学校6年

たかね

みすず

高根

碧珠さん

私の将来の夢はドルフィントレーナーです。生き物といっしょに泳いで、たくさんの人を楽しませたいです。

ぼくの夢、 わたしの夢

